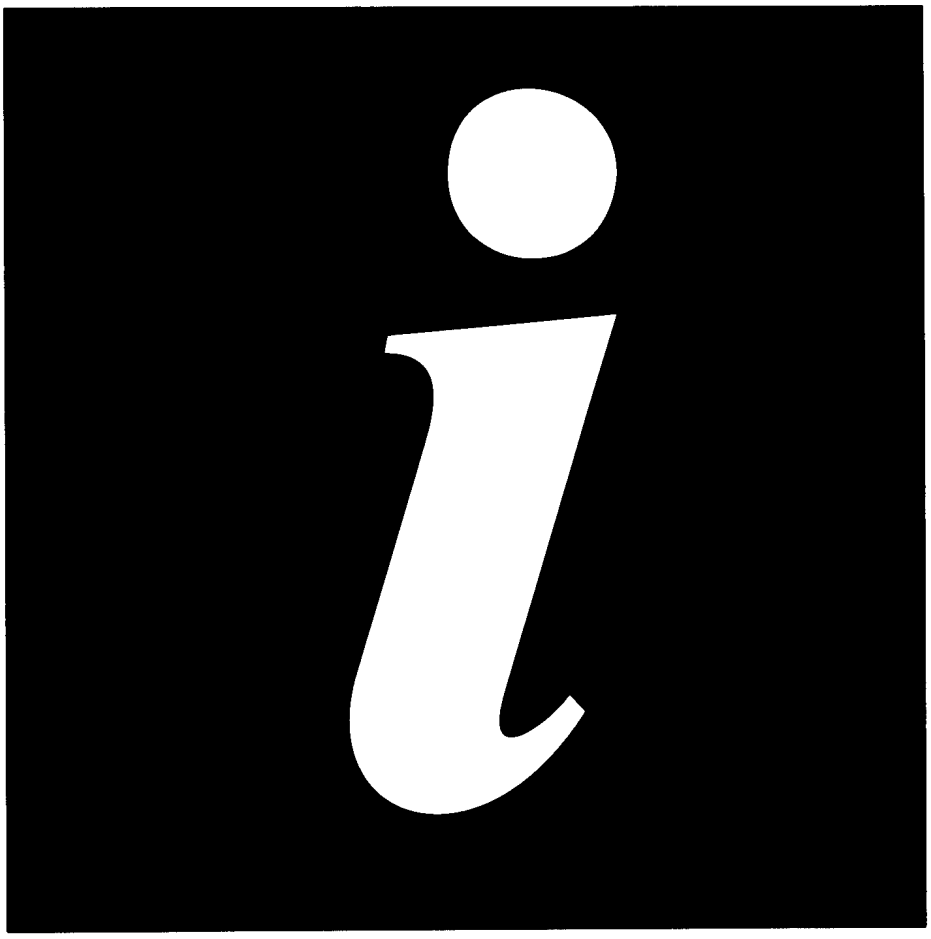
I N F O



ZU 5120 F

2222736-74

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Service Conseil Consommateurs
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: (16) 44.60.06.10

COFRADEM
43, Avenue Félix Louat - BP 142
60307 SENLIS
Tél.: 44.62.20.00 - Télex: 15 5530 Elux Fr
SNC au Capital de 12.000.000 F
RCS Senlis B 314045 980

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

SOMMAIRE

Avertissements et conseils importants. . . . . . Page 4

Installation . . . . . Page 5

Emplacement . . . . . Page 5

Raccordement électrique . . . . . Page 5

Nettoyage . . . . . Page 5

Instructions pour l'encastrement . . . . . Page 5

Réversibilité de la porte . . . . . Page 5

Encastrement sous un plan de travail . . . . . Page 6

Remise en place de la grille d'aération . . . . . Page 7

Utilisation . . . . . Page 8

Bandeau de commande . . . . . Page 8

Le thermostat . . . . . Page 8

La commande de congélation rapide. . . . . Page 8

Les voyants . . . . . Page 8

Comment congeler. . . . . Page 9

Quelques conseils . . . . . Page 9

Préparer et emballer les aliments . . . . . Page 9

Comment décongeler . . . . . Page 10

Conseils de préparation pour la congélation et décongélation . . . . . Page 11

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce . . . . . Page 17

Fabrication des glaçons . . . . . Page 17

Entretien . . . . . Page 18

Dégivrage. . . . . Page 18

Nettoyage . . . . . Page 18

En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation . . . . . Page 18

En cas d'anomalie de fonctionnement . . . . . Page 19

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

POUR REFRIGERATEURS, REFRIGERATEURS-CONGELATEURS ET CONGELATEURS

Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements relatifs.

Ces avertissements sont donnés pour votre sûreté et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Les réfrigérateurs et/ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments et des boissons.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation il y a des surfaces qui se couvrent de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur. N'employez pour cela que la spatule en plastique. De même, ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient exploser.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet (renseignez-vous auprès des autorités locales).

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C., contribuant ainsi à préserver l'environnement.**

INSTALLATION

Emplacement

Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil (voir instructions pour l'encastrement).

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +16°C et +32°C.
Au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Raccordement électrique

Cet appareil est construit pour fonctionner sur un courant 220-230 V monophasé.

Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant de 10/16 ampères, comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF. C. 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F..

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio-électriques, et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- **73/23 CEE** 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- **89/336 CEE** 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Nettoyage

Nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.
Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Instructions pour l'encastrement

Réversibilité de la porte

Avant d'intervenir sur l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant.

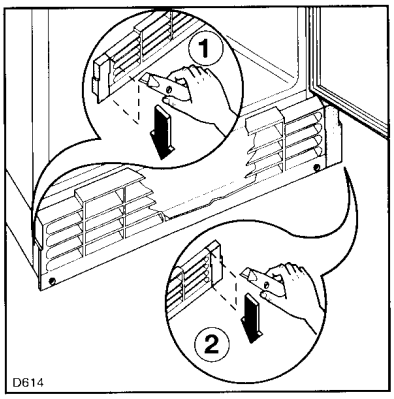


Fig. 1

Introduisez la grille d'aération sur les glissières et coupez le côté gauche (1) (Fig. 1).

Ouverture de la porte vers la gauche

Dévissez les pivots (A) du haut et du bas et retirez les entretoises (B).
Enlevez la porte.
Desserrez les vis (C), en déplaçant les charnières de droite (du haut et du bas), vers l'intérieur et les charnières de gauche (du haut et du bas) vers l'extérieur.

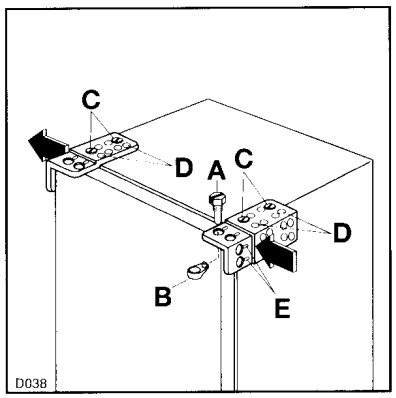


Fig. 1a

Resserrez les vis dans les orifices (D) (Fig. 1a).

Placez les entretoises (B) sur le côté gauche.
Remettez la porte en place et fixez les pivots (A).
Introduisez la grille d'aération sur les glissières et coupez le côté droit (2) (Fig. 1).

Encastrement sous un plan de travail

Enlevez la porte, les pivots (A) et les entretoises (B) (Fig. 1).

Fixez le panneau latéral à la charnière supérieure et inférieure d'après la Fig. 2.

Remontez la porte, les pivots (A) et les entretoises (B) (Fig. 1).

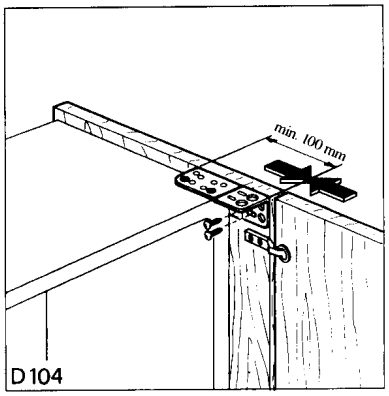


Fig. 2

Fixez le panneau latéral à l'arrière à l'aide des équerres (Fig. 3).

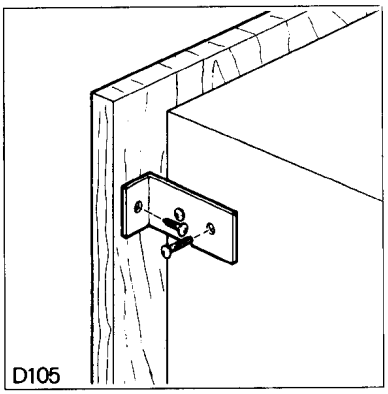


Fig. 3

Vérifiez la hauteur de la niche, elle peut varier de 820 mm à 870 mm (Fig. 4).

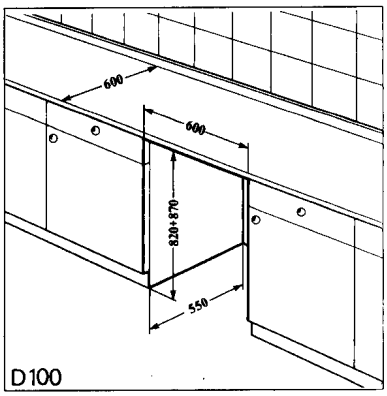


Fig. 4

L'appareil est équipé de pieds réglables (Fig. 5). Pour l'adaptation à la hauteur de la niche, démontez les pieds, vissez les écrous (A) (qui se trouvent dans l'enveloppe) et remettez les pieds en place.
Réglez enfin la hauteur et vissez à fond les écrous.

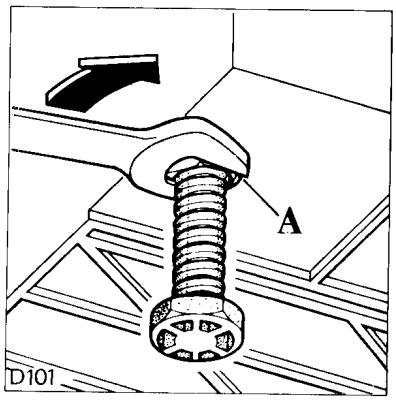


Fig. 5

Glissez l'appareil dans la niche en l'appuyant contre la paroi du côté de la poignée.
Fixez l'appareil au plan de travail ou sur le côté en utilisant les trous (E) (voir Fig. 1).
Appliquez le joint à pression entre l'appareil et le meuble (Fig. 6).

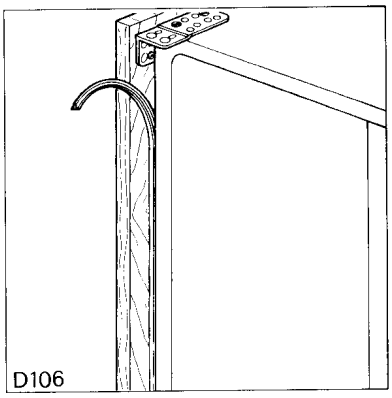
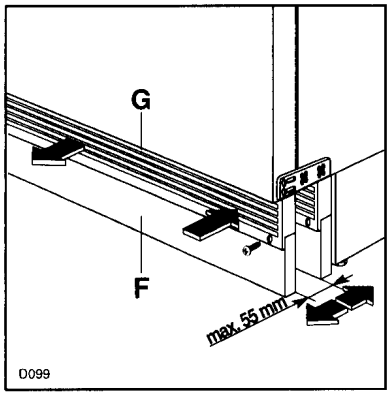


Fig. 6

Remise en place de la grille d'aération

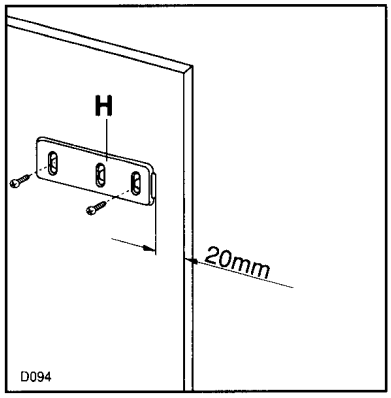
Vous pouvez régler la plinthe (F) en profondeur (55 mm max.) (Fig. 7).
La ventilation a lieu à travers la grille d'aération (G).
L'air entre du côté droit et sort du côté gauche.
Fixez la grille à l'aide de 2 vis

Fig. 7



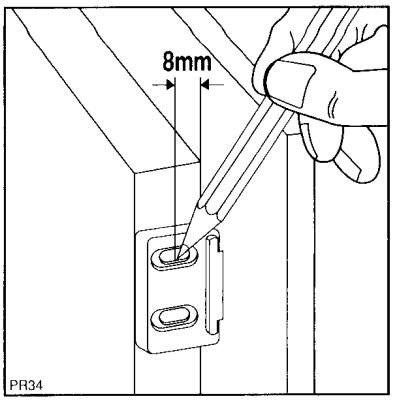
Posez les guides (H) à l'intérieur de la porte du meuble, en haut et en bas, comme l'illustre la Fig. 8, et réperez la position des trous extérieurs.
Après avoir préparé les trous, vissez les guides avec les vis de 3,5x16 mm sur la porte du meuble.

Fig. 8



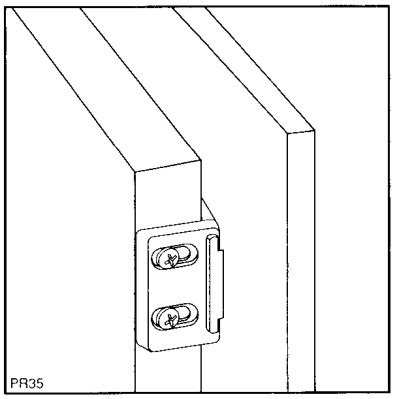
Ouvrez la porte de l'appareil et celle du meuble, de 90° environ (Fig. 9).
Placez les équerres au-dessus des guides. Tenez la porte de l'appareil en même temps que celle du meuble et marquez les trous.

Fig. 9



Enlevez les équerres et faire des trous de $ 2 mm.
Remettre les équerres au-dessus des guides et vissez le tout avec les vis fournies en accessoires (3,5x16 mm). Pour aligner la porte du meuble, si cela est nécessaire, utilisez les trous à boutonnière (Fig. 10).
A la fin de l'opération, il faut contrôlez si la porte de l'appareil ferme bien.

Fig. 10



UTILISATION

Cet appareil est repéré par le symbole ✱✱✱ ce qui signifie qu'il est apte à la congélation de denrées fraîches, au stockage de produits surgelés et à la fabrication de glaçons.

Bandeau de commande

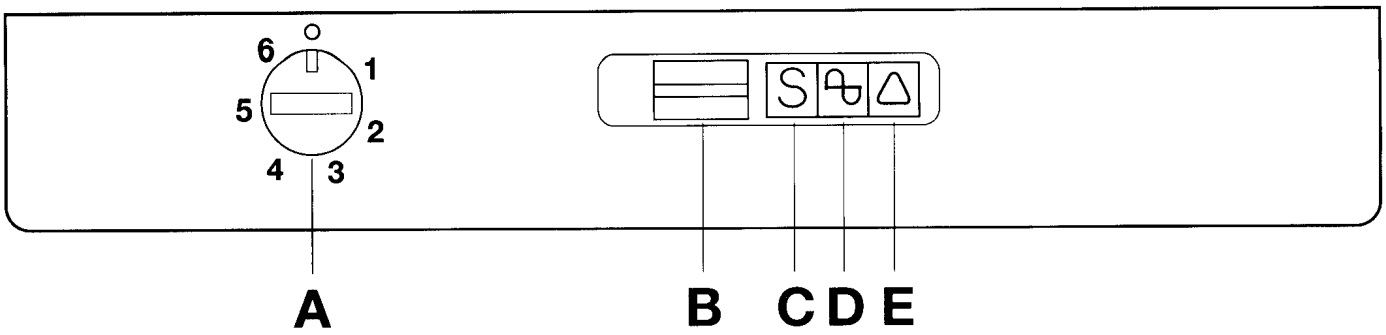


Fig. 11

A. Thermostat

B. Commande de congélation rapide

C. Voyant de congélation rapide

D. Voyant de fonctionnement

E. Voyant alarme

Le thermostat (A)

La température à l'intérieur du congélateur est réglée par un thermostat gradué de 1 à 6, la position 6 représentant la température la plus froide.
Nous vous conseillons, lors de la mise en service de l'appareil, d'effectuer un premier réglage sur une position moyenne, en tenant compte des remarques ci-dessous; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.
Le repère "O" correspond à la position arrêt.

Remarque:

La température à l'intérieur de l'armoire est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

La commande de congélation rapide (B)

Cet interrupteur est actionné par un curseur qui doit être déplacé vers la gauche jusqu'à découvrir le symbole «S»: cette position correspond à la mise en régime continu du compresseur, ceci afin d'abaisser la température du congélateur au niveau le plus bas; le voyant (C) s'allume.

Les voyants

Le voyant de congélation rapide (C)

Il s'allume lorsque la commande de congélation rapide est enclenchée.

Le voyant de fonctionnement (D)

Il s'allume dès que l'appareil est branché pour indiquer que celui-ci est sous tension.

Le voyant rouge d'alarme (E)

Il s'allume lorsque la température à l'intérieur de l'armoire remonte au-dessus d'une valeur préjudiciable à une conservation de longue durée.
Il est aussi normal que ce voyant reste momentanément allumé à la mise en service ou lors d'un chargement de denrées fraîches.
Il peut aussi s'allumer si vous êtes amené à régler le thermostat sur un repère plus élevé.

Comment congeler

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "a coeur" à −18°C.

Pour cela:

1. Enclenchez la commande de congélation rapide

- **3 heures** avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est vide (mise en service ou après dégivrage par exemple).
- **24 heures**(*) avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est déjà en régime de conservation, et si vous utilisez la capacité maximale de congélation (10 kg/24 h).

2. Maintenez le régime de congélation pendant **24 heures**(*) après avoir introduit les produits à congeler.

3. Remettez l'appareil en fonctionnement conservation en déplaçant la commande de congélation vers la droite.

(*) Ces temps peuvent être réduits proportionnellement aux quantités d'aliments à congeler.

Pour congeler dans les meilleures conditions, vous devez:

- Respecter le **pouvoir de congélation** de votre appareil, c'est-à-dire la quantité maximale de denrées fraîches que vous pouvez congeler par 24 heures.
- Disposer les produits frais dans le compartiment supérieur.

Après écoulement du temps nécessaire à la congélation (24 heures) répartissez les produits dans les autres tiroirs de manière à libérer le tiroir supérieur pour une prochaine opération de congélation.

Evitez de procéder à la fabrication des glaçons pendant le temps de congélation (24 heures) et de placer les produits frais en contact avec les produits déjà congelés.

Sur la contre-porte du congélateur, vous trouverez un calendrier de congélation.
Les chiffres indiquent la période maximale de conservation de chaque aliment.
Sur les fiches-aliments, vous pouvez écrire toutes les indications relatives aux aliments conservés.

QUELQUES CONSEILS

Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparez comme si elles devaient être consommées immédiatement.

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants).

Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.
Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.

Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage.

Il doit être:

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit pouvoir:

- être employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- être clos de façon hermétique.

Quel emballage choisir

Les récipients:

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique:
Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation.
Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel.
Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium:
Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité.
Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné:
s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables.
Remarque: En congélant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets:
Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.
Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.
Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.
Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles:
Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.
L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.
Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires
Ce sont principalement:
- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.
  Liens et rubans se vendent au rouleau.
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage
L'identification des emballages est de première importance; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "durée de conservation en mois").
La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.

Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions.
Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.
En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiante, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.
Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable:
Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.
La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ.
Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre...
Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures.
Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.
La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés.
Par exemple: un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

**Attention: Ne consommez pas certains produits, tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur.
La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.**

CONSEILS DE PREPARATION

Pour la congélation et décongélation

FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

Fruits qui noircissent
— Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'il sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé
— Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés.
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300 gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrés
— Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop
— Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2 l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

— bien mûrs — fermes — frais
Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les.
Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron.
Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramolisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

— mûres à point — fermes — non écrasées
Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les.
Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

– petites ou moyennes – fermes – très parfumées – fraîches – non écrasées – cueillies du jour
Lavez-les. Faites les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager.
Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

FRAMBOISES

– fermes – mûres à point – bien parfumées – non écrasées – fraîches – bien colorées – cueillies du jour
Lavez-les avec beaucoup de précaution.
Equeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.
Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les.
Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau*.

Très bon résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

– bien mûrs – fermes – non avariés – frais – parfaitement sains

Lavez-les, équeutez-les. Egouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature, étalés sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

– à point – très parfumés – fermes – taille moyenne

- **Entiers:** Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- **En morceaux ou en quartiers** Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MÛRES ET MYRTILLES

– bien noires – mûres à point – fermes
Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Egouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

– très parfumées – mûres à point – fermes – lisses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante.
  Les pêches supportent mal la congélation.
  Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POIRES

– poires type William – récemment cueillies – non tannées – parfumées – mûres mais fermes – juteuses – non granuleuses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante.
  Les poires supportent mal la congélation.
  Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES

– reinettes – toutes sortes de pommes

- En compote: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

– reines Claudes, Questches etc... – mûres – fermes – fraîchement cueillies
Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2.
Dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE

– fraîche – tendre – peu fibreuse
Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

*) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois

Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LEGUMES

BLANCHIMENT

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

- **à l'eau:**

Portez l'eau à ébullition.
Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois).
Couvrez.

- **à la vapeur:**

Prenez une marmite à pression.
Mettez les légumes dans le panier en métal.
Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition.
Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau.
Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide.
Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace).
Faites égoutter les légumes quelques minutes.
Emballez-les et congelez-les.

ASPERGES

– fraîches – très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur).
Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

– 3 min. à l'ébullition

– 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES

– jeunes carottes – forme régulière
Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire.
Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

– petits – fermes – sains – propres – fraîchement cueillis – chapeaux pas trop ouverts
Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

CHOUX-FLEURS

– très blancs – bien fermes – serrés – non épanouis

- **Entier:** Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- **En morceaux:** Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les. Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS

– tendres – coeur blanc
Epluchez-les: Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.

- Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au choux etc...

ENDIVES

– bien blanchies – non épanouies – bien fermes
Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre de les braiser directement sans autre manipulation.

EPINARDS

– frais – tendres – petites feuilles – petites queues – juteux
Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

– fins – charnus – grains non formés – très verts ou beurre – sans taches
Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux. Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

- Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES

– persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette – bien vertes – fraîches – feuilles tendres
Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

- Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser.
  La décongélation est preque immédiate.
  Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS

– fermes – tendres – sucrés – verts – fraîchement cueillis
Lavez-les après les avoir écossés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Egouttez et emballez.

- Excellent résultat.

TOMATES

– saines – mûres – fermes – bien rouges

- **Entières:** Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
- **En purée:** Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
- Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade.
  Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois:

Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
– nature	8 à 10
– cuisine	2 à 3
Endives	6 à 8
Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Evitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30%.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un gout très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.

- Congelez la viande dès que possible.
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation
Viande crue:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes... ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le beuf mode, le gigot, rôti, etc... Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation et vérifiez la cuisson.

Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Réchauffez-les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.
- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois:

Abats	4
BŒUF:	
Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru)	10 à 12
Cru en sauce, Côtes	8 à 10
Cuit en sauce, Mode (cuit)	2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON:	
Côtes, Gigot	9
Colliers en sauce, Hauts de côtes	2
PORC	6 à 8
VEAU	
Rôti, Côtes, tendrons	6
Paupiettes	2
GIBIER-VOLAILLES	
Poulets	10 à 12
Poules	8 à 10
Canards	5 à 6
Dindes, entières, escalopes, cuisses	6
Oies	4
Gibier à plumes	3 à 4

POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES

POISSONS

Ecailles, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).

Emballez le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement.

CRUSTACES

Langoustes — homards — crabes:
Pour avoir un meilleur décollement de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement.

Crevettes grises ou roses:
Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules:

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu.
Décoquillez-les et laissez-les refroidir.
Emballez-les et congelez-les.
Filtrez l'eau et congelez-la à part.

COQUILLES ST-JACQUES:

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail.
Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau et emballez-les après congélation.

Décongélation

Poissons:

- sans décongélation: directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur: décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

Crustacés:

- sans décongélation: directe au court-bouillon.
- au réfrigérateur: quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).
- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

Durée de conservation en mois

Poissons maigres	
merlan, cabillaud, lieu	3 à 4
Poissons gras	
Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés	
langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St-Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuil à café de sel ou 1 cuil à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.
Vérifiez l'état de décongélation avant l'utilisation.

Remarques:

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants.
  Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.
- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

- Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
- Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
- Emballez.

Décongélation

Réchauffez doucement dans un plat.
Couvrez.
Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

BOULANGERIE

- **Pain:** Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
- **Brioches:** Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles *.
- **Croissants:** Congelez-les cuits, juste refroidis, sur des grilles *.
- **Levure:** Congelez-la telle quelle.

Décongélation:

à température ambiante environ 2 heures.
Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement*.

Décongélation:

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant.
Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau spécial congelés.)

*) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation:

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

- Attention: ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur: la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Durée de conservation en mois

PRODUITS LAITIERS	
Jaune d'œuf	8 à 10
Blanc d'œuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3
PLATS CUISINES	1 à 3
BOULANGERIE	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
GATEAUX, TARTES, TOURTES	
Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1
CREMES GLACEES	2

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à −18°C.

Assurez-vous que l'emballage est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un minimum de temps pour leur transport du centre d'achats à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes.

Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures. Un produit décongelé doit être consommé dans les plus brefs délais et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.

Fabrication des glaçons

Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.

Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile.
Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.

Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

Ne décollez jamais les bacs à glace avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

ENTRETIEN

L'entretien régulier de votre appareil assurera son bon fonctionnement et sa durée de vie.

Dégivrage

Le givre est provoqué par l'humidité de l'air au contact des surfaces froides de l'appareil.
Une mince couche de givre ne nuit pas au bon fonctionnement du congélateur.
En revanche, à partir de 5 mm d'épaisseur, le givre constitue une paroi isolante qui diminue notablement l'efficacité de l'appareil et augmente sa consommation d'énergie électrique.
Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines) à l'aide de la spatule en plastique livrée avec l'appareil, grattez la mince couche de givre qui recouvre progressivement les parois de la cuve.
Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

Pour cela:

Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.

Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, il est nécessaire d'enclencher la commande de congélation rapide 12 heures avant d'effectuer le dégivrage, pour assurer une réserve de froid (une baisse de température des aliments).

Sortez les produits congelés et conservez-les dans un endroit frais en les enveloppant dans plusieurs feuilles de papier journal ou mieux dans des emballages isothermes.

Arrêtez le fonctionnement de l'appareil en plaçant le thermostat sur la position arrêt «O».

Maintenez la porte ouverte.

Le dégivrage terminé, profitez de ce que l'armoire est vide pour en effectuer le nettoyage.

Rebranchez l'appareil et remettez-le en service selon l'utilisation désirée.

N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour gratter la couche de givre, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

Toutefois, vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans l'armoire un ou plusieurs récipients d'eau chaude, non bouillante, à l'exclusion de toute autre source de chaleur.

Nettoyage

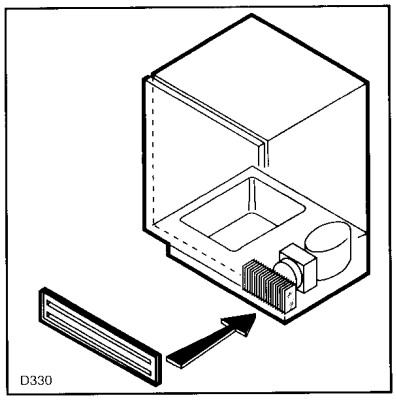
Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.
Avant toute intervention de nettoyage, il est recommandé de débrancher la prise de courant.

Important

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'eponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Nettoyez le condensateur et le compresseur avec une brosse ou un aspirateur. Cette opération améliorera l'efficacité de fonctionnement en diminuant ainsi la consommation d'énergie.

Fig. 12



Nettoyage intérieur

Il est recommandé de nettoyer le congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

Videz complètement l'appareil.

Lavez les parois et accessoires avec de l'eau tiède et un détergent liquide inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.

En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Si vous vous absentez pour une période prolongée, débranchez la prise de courant, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil et maintenez la porte ouverte pendant toute la durée de non-utilisation.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement consultez le tableau ci-dessous. Dans la majorité des cas, vous pourrez y remédier vous-même.

Anomalies	Causes possibles	Que faire?
Vibrations de l'appareil	1. L'habitation a des cloisons résonnantes qui amplifient les bruits de l'appareil.	1. Appliquez une matière insonorisante sur le mur derrière l'appareil.
Production insuffisante de froid	1. Excès de givre.	1. Voir paragraphe "dégivrage".
	2. Aération insuffisante de l'appareil ou source de chaleur à proximité.	2. Voir paragraphe "installation".
	3. Trop de produits frais ont été introduits en même temps dans le congélateur.	3. Voir "pouvoir de congélation".
Arrêt de fonctionnement	1. Thermostat sur la position "Arrêt".	1. Vérifiez ce point.
	2. Prise non branchée.	2. Vérifiez ce point.
	3. Coupure de courant.	3. Vérifiez au disjoncteur s'il ne s'agit pas d'une coupure interne.
	4. Mauvais état du fusible.	4. Vérifiez le fusible.
Voyant alarme allumé	1. Mise en service de l'appareil.	1. Attendez que la température de conservation soit atteinte pour introduire les denrées.
	2. A l'ouverture de la porte, l'air contenu dans l'appareil se réchauffe.	2. Vérifiez que la porte est bien fermée et qu'elle n'a pas été ouverte trop longtemps.
	3. La température n'est pas assez basse dans l'appareil.	3. Réglez le thermostat sur une position plus élevée. Si le voyant reste longtemps allumé, appelez le magasin vendeur.
	4. Couche de givre trop épaisse.	4. Dégivrez votre appareil.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement votre magasin vendeur afin d'éviter toute altération des aliments.

Important

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments; abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre appareil. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de **17 heures**. Cette durée est sensiblement moins longue si l'appareil est peu garni.

Dès que vous constatez un début de décongélation, vous devez, soit les consommer le plus rapidement possible, soit les recongeler après les avoir cuits s'il s'agit d'aliments crus.